



CORTE FERRO SYRAH ROSATO



INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE

12 ore di macerazione a 10°C, pressatura soffice e fermentazione del mosto a 18-20°C per 15 giorni.

AFFINAMENTO

3 mesi in vasche d'acciaio

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Il nostro rosato eredita da Syrah il colore rosso ciliegia ed un bouquet dal carattere fruttato. Gradevolissimo, con note di fragola, lampone e melograno. Vivace con un buon nervo acido e tannini equilibrati e morbidi. Non è certamente un vino per palati indecisi!

ABBINAMENTI

Servito fresco è il perfetto compagno dei pranzi leggeri a base di ricche insalate, sia delle più impegnative grigliate: dagli ortaggi alla carne.

DATI TECNICI

Alcol 12,5% vol.